

Husqvarna

Bruksanvisning SE

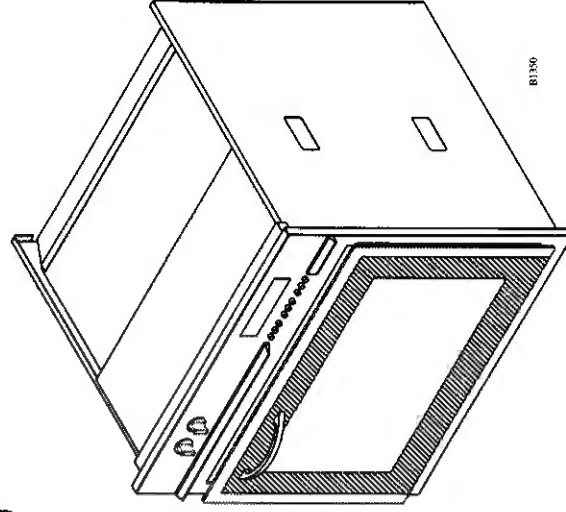
 **From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

Electroluxkoncernen är världens största tillverkare av el- och gasdrivna hushållsmaskiner för kök och rengöring samt utrustning för skogs- och trädgårdsskötsel. I vårt sortiment ingår bl a kylskåp, spisar, tvättmaskiner, dammsugare, motorsågar och gräsklippare. Varje år köper kunder i mer än 150 länder över 55 miljoner produkter från Electrolux, för både konsumentbruk och professionell användning.

I Electroluxkoncernen ingår bl a följande välkända varumärken; Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire, Eureka och Husqvarna.

Försäljningen av husqvarnaskylar för hushållsbruk är 92 000.

325 88-1951 Rev. 6-038



Inbygggnads ugn

QC 471-0

944129124

Bästa Kund,

Det är viktigt att du lär känna ugnens funktioner och finesser. Läs därför noga denna bruksanvisning, och var särskilt uppmärksam på de avsnitt som är markerade med **A**. Detta är varningstexter för undvikande av skador på person eller egendom.

Spara bruksanvisningen. Den är bra att ha vid tveksamhet och måste alltid följa med ugnen vid ev ägarbyte.

Bruksanvisningens första del innehåller en allmän beskrivning av din nya produkt. Därefter följer en kort introduktion om vad du skall göra innan du använder ugnen första gången. Avsnittet "Så använder du" beskriver hur ugnen används. Avsnittet "Skötsel och rengöring av" ger upplysningar om både daglig och mer grundlig rengöring av ugnen och dess utrustning. Skulle problem uppstå vid användning av ugnen kan du slå upp under avsnittet "Om ugnen inte fungerar", där det finns anvisningar om hur du själv kan åtgärda en del praktiska och tekniska problem.

Konsumentköp EHL

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller Konsumentköp EHL-91 samt övriga EHL-bestämmelser vilka återförsäljaren tillhandahåller. Kom ihåg att spara kvittot och EHL-försäkringsbevis.

Konsumentkontakt

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. 08-672 53 50 eller via e-mail på vår hemsida www.husqvarna.se

Service och reservdelar

Har du frågor om eller vill beställa service eller reservdelar ber vi dig att kontakta återförsäljaren eller vår rikstäckande service på tel. 020 - 76 76 76 eller via e-mail på www.elektroservice.se. Se adressen till ditt närmaste servicekontor i telefon-katalogen Gula sidorna under Hushållsutrustning, vitvaror - service.

I bruksanvisningen finns en sammanställning av enklare fel som du kan åtgärda själv. Om du beställer service under EHL-åtagandet och det är ett enklare fel du kunnat åtgärda själv med hjälp av bruksanvisningen riskerar du att få betala servicebesöket, även om

produkten är ny.

Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten, denna hittar du på baksida, denna hittar du på baksida:

Modellbeteckning.....
Produktnummer
Serienummer
Inköpsdatum

Hur och när uppträder felet ?




Garanti (gäller för Finland)

Produkten har två (2) års garanti.
Garantivillkoren uppfyller branchens allmänna villkor, vilka tillhandahålls av leverantören eller återförsäljaren.
Spara kvittot och verifikation på inköpsdatumet.
Kostnader kan debiteras även under den tid som omfattas av kostnadsfri service om:
- reklamationen är omotiverad
- anvisningarna i bruksanvisningen inte har följts.

Konsumentkontakt

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig ringa vår konsumentgrupp, tel.nr. 08-672 53 60. I Finland kontaktas konsument-rådgivare på tel. 09-7704 2470 eller via e-mail på carelux.fsh@notes.electrolux.fi

Innan du tillkallar service – Tekniska råd

Problem	Åtgärd
Ugnen fungerar inte	Kontrollera om ugnen är påslagen. Kontrollera husets HPFI/HFI relä. Kontrollera ugnens säkring.
Ugnen värmer inte snabbt nog	Vid traditionell 200°C är uppvärmningstiden ca 15 min. Vid varmluft 175°C är uppvärmningstiden ca 9 min.
Säkringen går hela tiden	Troligen är för många elapparater igång samtidigt. Ugnen skall minimum anslutas en 16 amp säkringsgrupp. En 10 amp säkring kommer mycket snabbt att bli överbelastad.
Ugnen ger larmsignal	Larmsignal ges när ugnen når den inställda temperaturen, även när ugnen används från "kall ugn".
Denna symbol  008 visas i översta vänstra hörnet på display	Säkerhetsfunktion för att undvika överupphetning av klockan är i funktion. Stäng av ugnen som används och vänta tills ugnen har svalnat. Tryck härpå  och uret fungerar åter.
Denna symbol  tillsammans med 2 siffrig kod (001-009) eller (00A-00F) visas i översta vänstra hörnet på display.	du skall tillkalla service.

Innehållsförteckning

Stda

Till användaren

Bästa Kund	2
Säkerhetsinformation	5
Beskrivning av produkten	7
Ugnen	8
Säkerhetsutrustningen	8
Tillbehör	8
Före första användning av ugnen	9
Montering av luckspärr	9
Rengör ugn och utrustning	9
Värm upp ugnen	11
Så här använder du	12
Klockan	12
Ugnen	13
Tabell för grillning	28
Tabell för bakning	31
Tabell för matlagning	32
Tabell för stekning	35
Tabell för lågtemperaturstekning	36
Råd och tips vid användning av ugnen	37
Skötsel och rengöring	40
Front i rostfritt stål	40
Ugnen	40
Kontrollampor	46
Om ugnen inte fungerar	52
Innan du tillkallar service - Praktiska råd	52
Innan du tillkallar service - Tekniska råd	54
Service och reservdelar	55
Konsumtökop EHL	55
Konsumentkontakt	55

Innehåll

Sida



Till installatören

Uppackning	47
Tekniska data	48
Montering	49
Elektrisk anslutning	51

Så här läser du bruksanvisningen:

1... 2...Steg för steg



B1157

Säkerhetsinformation



Råd och tips



Miljö information

Problem	Orsak - Åtgärd
Bakverk/maträtter blir för mörk eller gräddas ojämnt.....	För högt placerat bakverk/maträtt får för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen.
Bakverk/maträtter blir för mörka eller gräddas ojämnt.....	För hög temperatur. Var uppmärksam på att en ändring på 5°C kan betyda mycket för resultatet. Vid tillagning med varmluft skall temperaturen sänkas 15-20% i förhållande till tillagning med över/undervärme. Med varmluft kan färgsättningen bli något ojämn.
Bakverk/maträtter blir för ljusa.....	För låg temperatur. Bakverk/maträtt är färdig innan de har fått färg. Hög temperaturen. För låg placering. Bakverk/maträtt har fått för lite övervärme. Flytta upp bakverk/maträtt en fals. En blank bakform av aluminium ger ljusare undersida än en mörk form. Placera blank form på bakplåt.
Den katalytiska emaljen blir inte ren.....	Porerna i emaljen är tilltäppta. Se avsnittet "skötsel och rengöring."

Om ugnen inte fungerar

Innan du tillkallar service - Praktiska råd

Problem	Orsak - Åtgärd
Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir platta.....	<p>För låg temperatur. Bakverk jäser upp och sjunker därefter ihop. Hög temperaturen.</p> <p>Du har använt för lite jäst eller bakpulver.</p> <p>Mat-/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.</p> <p>Fett/vätskeblandningen har varit för varm. Temperaturen skall vara 37°C för färsk jäst och 45-50°C för torrjäst.</p>
Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir för torra.....	<p>För låg temperatur. Bakverket har stått för länge i ugnen för att bli färdigt. Hög temperaturen.</p> <p>För lite vätska, för mycket mjöl eller fel slags mjöl kan ge torrt bröd. Kom ihåg att inte hälla i allt mjöl på en gång, eftersom mjölmängden kan variera från bakning till bakning.</p>
Bakverk/maträtter blir för mörka eller gräddas ojämnt.....	<p>Fel placering i ugnen vid varmluft medför att luften inte kan cirkulera korrekt. Se vidare under "Råd och tips vid användning."</p>



Säkerhetsinformation

Ugnen får endast användas i enskilt hushåll och för normal hushålls-användning. Används den för andra ändamål gäller inte Konsumentköp EHL.

luft strömmar ut. Ugnen och luckans insida är mycket varm och kan vid beröring ge brännskador.

Användning

- * Före första användning skall ugnen värmas upp. Vädra köket. Var försiktig! Ugnen blir mycket varm.

Installation

- * Ur elsäkerhetssynpunkt bör ugnen byggas in i anpassat inbyggnads-skåp.
- * Ingrepp i ugnen skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra ugnen samt leda till skada på person och/eller egendom.

- * Lägg inte aluminiumfolie på ugnens botten. Hindras under-värmen kan emaljen skadas på grund av överhettning.

- * Använd endast kärl av material som är avsett för tillagning i ugn. Kontrollera kärtilverkarens anvisningar.

- * Använd alltid väl isolerande grytvantar och ta ett stadigt tag i det som skall tas ut ur ugnen.

- * Kontrollera att ugnen är avstängd när den inte används. Samtliga vred skall vara nollställda.

- * Kontrollera att inte sladden till en i närheten ansluten elektrisk apparat kläms i en varm ugnslucka.

Barn

- * Kontrollera att luckspärren är i funktion och att den fungerar. Låt inte småbarn leka med eller röra reglage och lucka.

- * Håll ugnen under uppsikt då den värms upp före första användning. Det finns risk för brännskador.

- * Se till att barn inte finns i närheten när du öppnar ugnsluckan. Varm

Rengöring

- * Se till att ugnen svalnat av innan rengöring sker.
- * Håll alltid ugnen ren. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.
- * Det är absolut förbjudet att rengöra ugnen med hjälp av en ång- eller högttryckstvätt.

Underhåll och service

- * Dra ut stickkontakt eller skruva ur säkringar före byte av trasig lampa.
- * Service och ev reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt serviceföretag. Använd endast original reservdelar.

Skrotning

- * Förhindra olyckor med den skrotade ugnen; Lossa sladden från vägguttaget och kapa den så nära ugnens bakstykke som möjligt. Sätt luckspärren ur funktion. Kontakta din kommun för information om var du kan lämna in din ugn.

Elektrisk anslutning



Ingrepp i ugnen skall utföras av behörig fackman. Arbeta utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnen och leda till skada på person eller egendom.

Lossa plåten på ugnens ovansida. All elektrisk installation skall utföras i enlighet med gällande lokala bestämmelser. Se inkopplingschema som även finns på ugnens ovansida.

OBS! Se till att elkabeln inte kläms vid montering av ugnen i stickerskap.

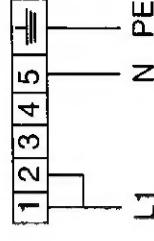
Lejdningstyp:

Min 1,5 mm² HO5 VV-F.

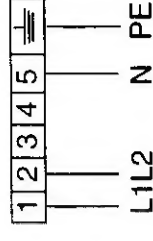
Märkeffekt: 3700 W

Spänning: 230V IN + PE

OBS! Elanslutning skall inte placeras bakom ugnen utan bör placeras i skåpet under ugnen, så att stickkontakten är lätt åtkomlig.



230 V ~



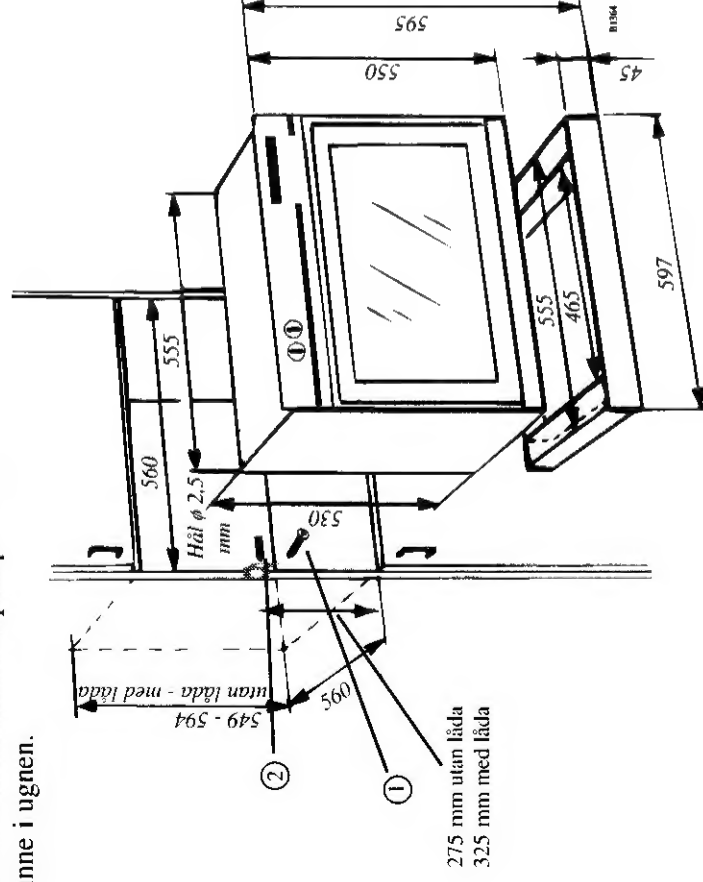
230/400V ~

Beskrivning av produkten

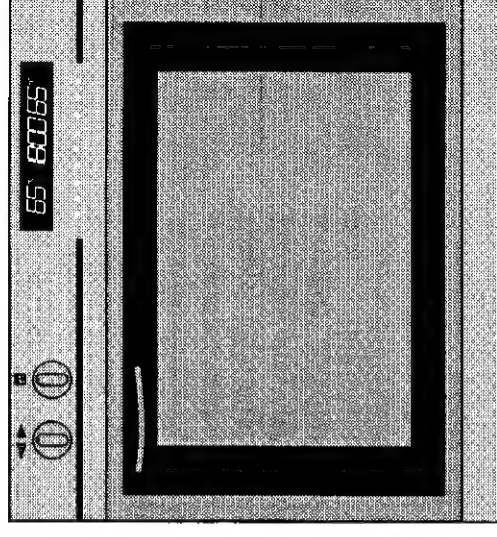
Montering av ugnen i snickeriskåp

1. De 2 beslagen monteras med hjälp av skruv (1) i skåpets sidor med avståndet 555 mm mellan beslagen.
2. Ugnen placeras i skåpet.
3. Öppna ugnsluckan.
4. Från insidan av ugnen skruvas den fast i beslagen med hjälp av skruvarna (2).

Beslag och skruvar finns i en plastpåse som ligger inne i ugnen.



Ugnen

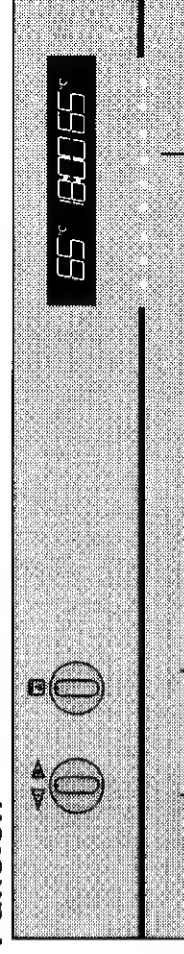


Panel

Ventilationsöppningar

Ugnslucka

Panelen



Termo-
statvred- A

Funktions-
vred - B

Manöverknappar
för klocka

Montering

Ugnen

Upplysning om hur ugnen används finns i avsnittet: "Så använder du". Det är möjligt att välja mellan följande ugsfunktioner:

Belysning i ugnen
Varmluft
Över-/undervärme
Pizza/paj
Lågtemperaturstekning
Grill
Gratinering/Intervallgrill
Undervärme
Upptining

Ugnsluckan har 3 skikt kallglas för att ge en lägre yttemperatur. Ugnsluckan kan tas isär för rengöring.

Ugnens sidor, tak och bakvägg har katalytisk emalj, vilket har en viss självrengörande effekt. Ugnsbotten har slät och rengöringsvänlig emalj.

Ugnens uppvärmningstid är:
Traditionell ugn: ca 15 min från kall ugn till 200°C.

Varmluftsgn: ca 9 min från kall ugn till 175°C.

Säkerhetsutrustningen

Ugnsluckan är utrustad med luckspärr, som gör det svårare för barn att öppna ugnsluckan.

Funktionslås

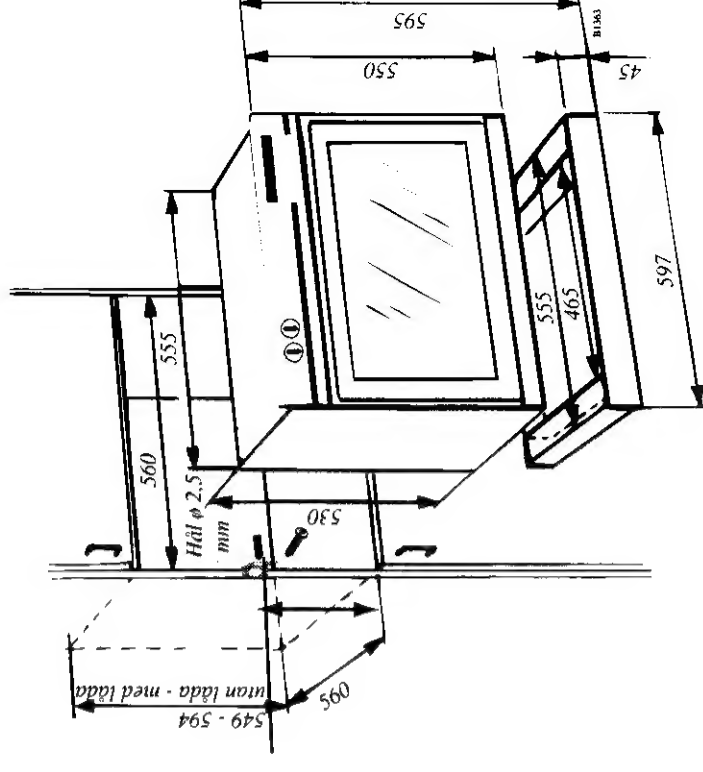
Ugnens funktionslås i låst läge gör det svårare för barn att "använda" ugnen eftersom det krävs att två knappar hålls intryckta samtidigt. För inkoppling av funktionslås, se avsnittet "Före först användning av ugn"

Tillbehör

2 emaljerade bakplåtar
1 ugnspanna
1 galler
HPFI/HFI-blad
Stektermometer

Mått för inbygggnad:

Alla mått är i mm.



Modell QC 471-0:

Ugnens ytermått:

Bredd: 597 mm
 Djup: 560 mm
 Höjd: 595 mm

Inbyggnadsmått:

Höjd: 535 mm
 Bredd: 560 mm
 Djup: 560 mm

Ugnenvolym
 57 l/brutto

Ugnsbelysning:

1 x 15 W - 1 x 25 W

Ugnselementens effekt:

Över/undervärme: 2000 W
 Varmluftsgn: 3350 W
 Intervallgrill: 2300 W
 Grill: 2300 W
 Pizza/paj: 1850 W
 Lågtemperatur: 2000 W
 Undervärme: 1300 W
 Upptining: 1350 W

Elementspänning
 Säkras med:

230 V
 16 A

Vikt:

37 kg

Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktivet 73/23/EEG, 89/336/EEG, 93/68/EEG

Före första användning av ugnen

Montering av luckspärr

Fig. 1

1. Öppna ugnsluckan (1)
2. Ta av plåtlisten (2)
3. Avlägsna proppen från hålet (3)
4. Montera skruven (4) i hålet tillsammans med muttern (5)
5. Sätt åter på plåtlisten (2).

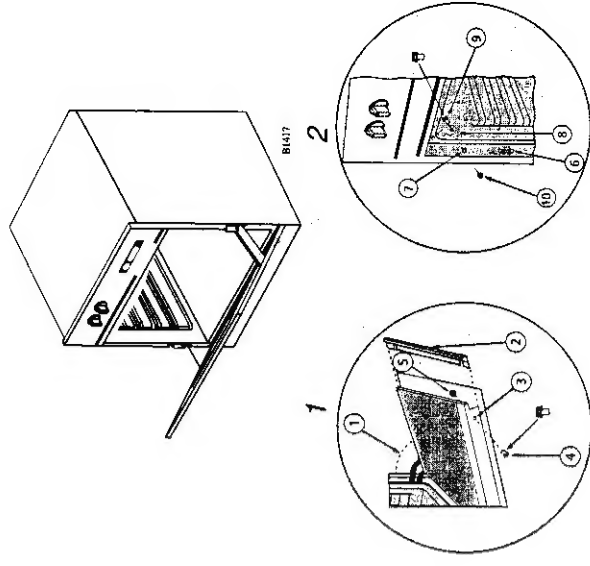


Fig. 2



1. Om ugnen är monterad i skåp avlägsnas skruvarna (6) och ugnen dras ut ca 20 cm ur skåpet.
2. Avlägsna proppen från hålet (7).
3. Montera kroken (8) med skruven (9) i hålet (7).
4. Dra fast skruven med muttern (10).

Rengör ugn och utrustning

Bakplåtar, ugnspanna och galler diskas i varmt vatten och handdiskmedel. Torka av ugnsutrymmet med en urvriden trasa.


Uppackning

Inkoppling av funktionslås

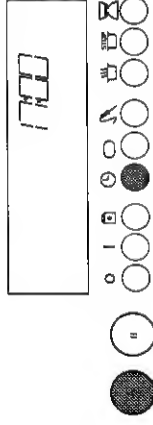
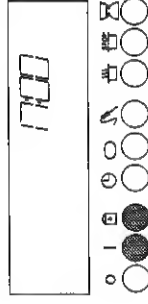
Barnsäkringen kopplas in genom att samtidigt trycka in knapp  och knapp  i ca 5 sek.

Inställning av klocka

Exempel: kl 17.00

1. Tryck in knapp  och släpp den åter, kolon börjar blinka.
2. Ställ in tiden genom att vrida på knapp A. Efter 5 sek slutar kolon blinka och ugnen är klar att använda.

Klockan visar



Transportskador

Kontrollera att ugnen är utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till Distilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare - kontakten dem.

Emballage



Allt förpackningsmaterial kan återvinnas. Träemballaget är av obehandlat virke, plasten och stötdämpande emballagedelar är märkta. Kontakta ditt kommunikontor om du inte vet var du ska lämna det.

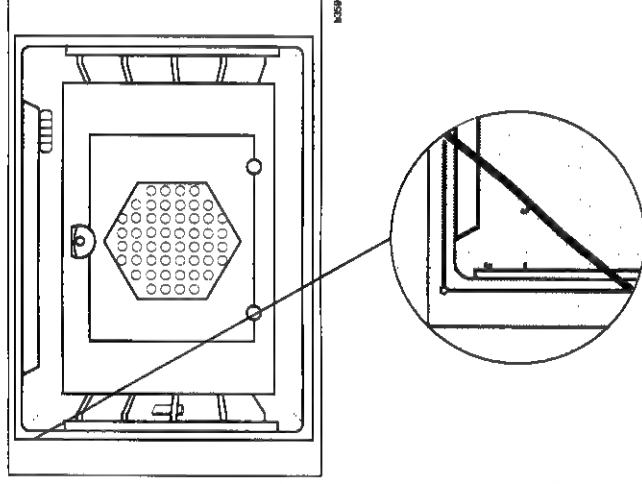
Rengöring av tätningslist

Tätningslisten mellan ugnen och ugnsluckan är fästsatt i de fyra hörnen. Ta av tätningslisten genom att lyfta ut krokarna ur hålen i hörnen. Rengör tätningslisten genom att dra en våt trasa med lite handdiskmedel över listen. Torka efteråt.

Tätningslisten skall vara torr innan den åter monteras. Sätt på listen genom att hänga krokarna i hålen och rikta upp den, så den löper parallellt med ugnens sidor. Lucktätningens öppning skall vara nedtill.

Kontrollampa

Denna lampa är av glimlamptyp. Vid ev fel kontaktas AB Elektroservice.



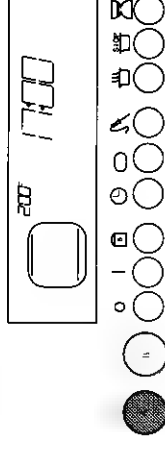
Värm upp ugnen

1. Tryck på ①
2. Vrid funktionsknapp B tills klockan visar: ①
3. Låt ugnen stå på denna inställning under ca 1 timme. Se till att ha bra ventilation genom att slå på köksfläkten eller öppna ett fönster.
4. Stäng av ugnen, tryck på ②
5. Låt därefter ugnsluckan stå öppen under ca 2 timmar och vädra i köket.
6. Rengör ugnen, luckan och falsarna med varmt vatten och vanligt diskmedel. Torka av ugnen.

Den första tiden ugnen används kan det fortfarande förekomma lukt.

Rengör tillbehöret

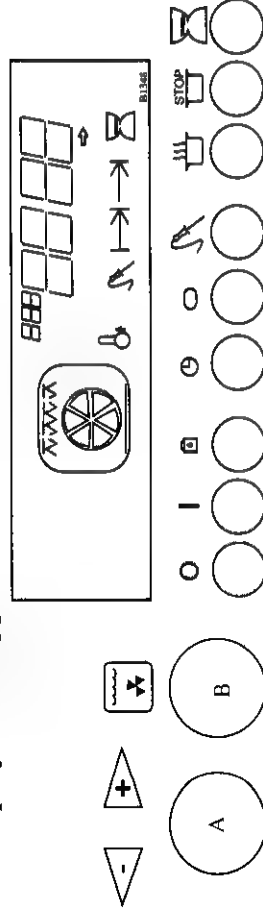
Bakplåtar, ugnspanna etc diskas i varmt vatten och diskmedel. Skölj efter och torka av tillbehöret.



Så här använder du:

Klockan (SMART-control)

Display och knappar



A Inställning av temperatur och tid

↑
Tillagningstid

Funktionsväliare

→ Stopptid

O Av

På

 Funktionslås

② Inställning av klocka

Belysning i ugn och display

Stektermometer

Tillagningstid

STOP Stopptid

Signatur

Byte av ugnslampa



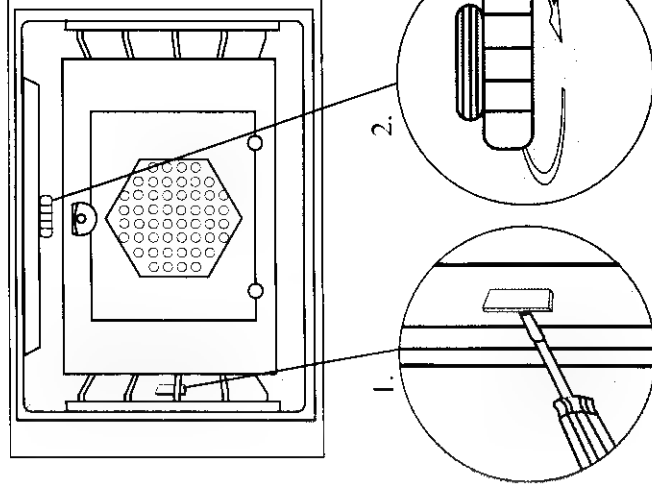
Ur säkerhetssynpunkt skall ugnen först kopplas ur. Dra ut stickkontakten eller skruva ur säkringarna. Kontrollera även att ugnen inte är varm.

Lampan i sidovägg

1. Ta först bort stegen.
2. Lossa lampglaset försiktigt genom att sticka in t ex en kniv mellan lampglas och vägg. (se bild 1)
3. Skruva ur den trasiga lampan.
4. Sätt i en ny ugnslampa märkt 230-240 V 25W, 300°C, med E14-sockel.
5. Rengör lampglaset, torka det torrt och återmontera.

Lampan i taket

1. Skruva ur lampglas och ugnslampa (Se bild 2).
2. Skruva ur den trasiga lampan.
3. Sätt i en ny ugnslampa märkt 230-240V 25W, 300°C, med E14-sockel.
4. Rengör lampglaset, torka det torrt och skruva fast det.



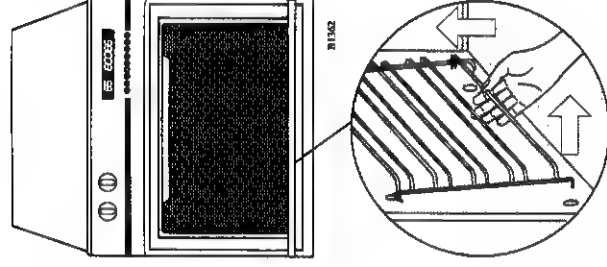
Ugnsutrustningen

Stegarna lossas genom att dra de ut/upp i pilens riktning. Diskas för hand eller diskmaskin men vid kraftig nedsmutsning behöver de ligga i blöt och sedan rengöras ev med tvålull. Montering sker genom att först haka fast stegarna i de översta hålen och sedan trycka in de på plats igen.

Emaljerad plåt och långpanna

rengörs efter användning med hushållspapper och ev en bakplåts-skrapa. De kan vid behov diskas för hand eller i diskmaskin.



Gallret kan diskas i diskmaskin men vid kraftig nedsmutsning behöver det ligga i blöt och sedan rengöras ev med tvålull.



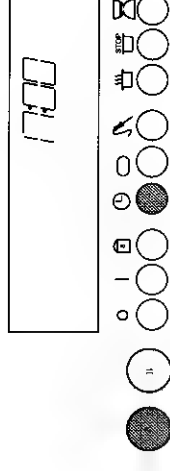
Inställning/ändring av tidpunkt

Exempel:

Klocka är 17.00

1. Tryck in knapp  och släpp den åter kolon börjar blinka.
2. Ställ in tiden genom att vrida på knapp . Efter 5 sek slutar kolon blinka.
3. Ugnen är klar att användas.

Klockan visar



Val av ugnsfunktioner

Ni kan ändra ugnsfunktion genom att vrida på funktionsknapp (B). Ugnen har följande funktioner:

Belysning: Endast tänd lampa

Varmluft:

Över-/undervärme:

Pizza/paj

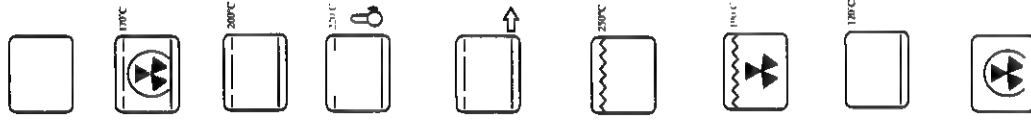
Lågtemperaturstekning
(fläkt 1/2 hastighet).

Grill:

Gratinerings/Intervallgrill:

Undervärme

Upptining



Ugnsluckans glas

De två inre glasen på luckan kan tas bort för rengöring.



Ställ alltid luckan i vädringsläget innan glaset tas bort, annars slår luckan igen eftersom den blir lättare utan glas



Ugnen får inte användas innan alla luckglas är korrekt monterade. Felaktig montering höjer temperaturen på luckans utsida vilket innebär risk för brännskada. Det mellersta glaset ska vara vänt såsom visas på ritningen. Texten får inte vara spegelvänd.

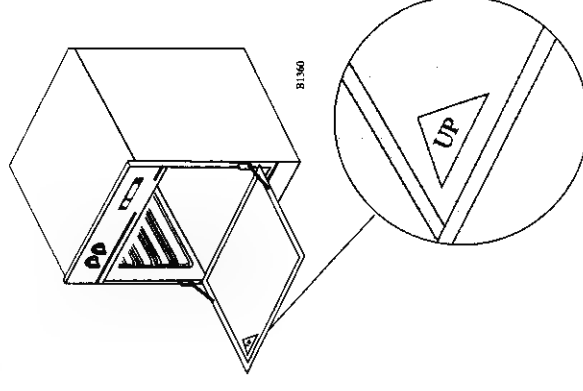
Ta bort och rengör glaset så här:

1. Dra den svarta plåtlisten uppåt så snäpps den av.
2. Dra först ut det innersta glaset. Var försiktig när du rengör glaset så att de inte skadas. Använd inte repande rengöringsmedel.
3. Vid kraftig nedsmutsning skall en våt trasa, indränkt med handdiskmedel ligga på glaset i en halv timme.
4. Avlägsna därefter, med hjälp av en rakbladskrapa den upplösta smutsen.



De härdade glasen tål inte stötar och slag. Ett skadat glas kan sprängas, genast eller vid senare tidpunkt.

Vid återmontering är det viktigt att du sätter dit glaset i rätt ordning. Glaset med svart dekor har ett värmereflekterande glas som skall vara vänt inåt ugnen.



Ta ut fläkten så här:

1. Öppna ugnsluckan
2. Vrid fjäderlåset (1) tills skärmen lossnar från bakväggen.
3. Skärmen lyfts ur de två hållarna (2)
4. Muttern som håller fast fläkten har vänstergängning.
5. Håll fast fläkten med handen.
6. Skruva av muttern genom att vrida den medurs (åt höger).

Rengör fläkten i varmt vatten och handdiskmedel.

Ugnsluckan

I normala fall kan luckan rengöras när den sitter på plats men kan vid behov tas av för rengöring.

Tvätta av luckan både på in och utsida med varmt vatten och handdiskmedel. På insidan av luckan kan det ibland finnas stänk på glaset som bränt fast. Använd en rakbladsskrapa och ett fönsterputsmedel, aldrig en grov svamp som kan repa glasytan.

Ta bort luckan så här:

1. Öppna luckan och fäll upp de två låsspärrarna.
2. Stäng luckan tills spärrarna tar stopp (vädringsläge).
3. Dra luckan snett uppåt.
4. Lägg luckan på ett stabilt underlag, t ex ett bord.

Val av temperatur

1. Tryck på (1)
Ugnen är på förhand inställd på 170°C.
2. Välj funktion t ex varmluft
3. Du kan ändra temperaturen genom att vrida på inställningsknapp(A)

När ugnen startar visar displayen 30°C. Efterhand som ugnens temperatur stiger kan du avläsa aktuell temperatur i displayen. När inställd temperatur nås hörs en ljudsignal.

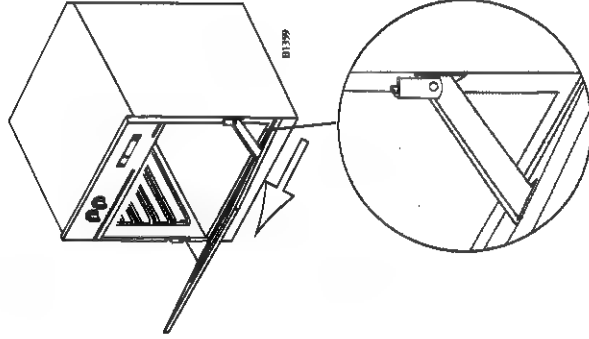
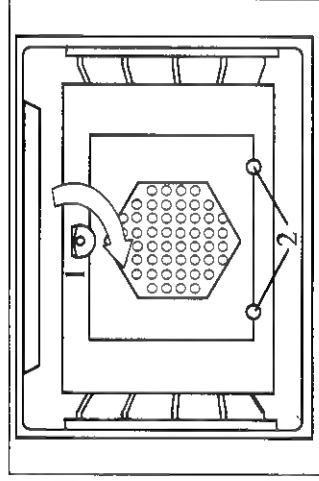
Om du vill sänka temperaturen i en varm ugn kan temperaturfallet inte avläsas i displayen. Displayen visar genast den lägre temperatur du har ställt in.

Inkoppling av funktionslås

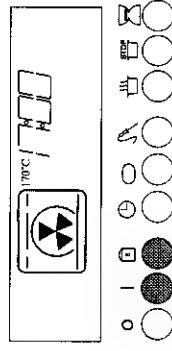
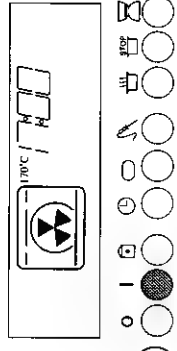
Låset kopplas in genom att samtidigt trycka in knapp (B) och knapp (1) i ca 5 sek.

När du skall använda ugnen måste du alltid trycka på knapp (B), samtidigt som du trycker på önskad knapp.


Den enda knapp du kan använda utan att trycka på knapp (B) är knapp (O).





Klockan visar




Inkoppling av funktionslåset kan endast göras när ugnen är avstängd

När funktionslåset kopplas in tänds lampan i ugnen. Lampan kan endast släckas genom att trycka på .


Koppla bort låset

Tryck samtidigt på knapp  och knapp  i 5 sekunder.

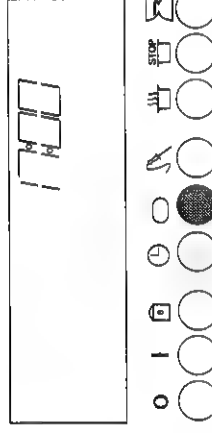
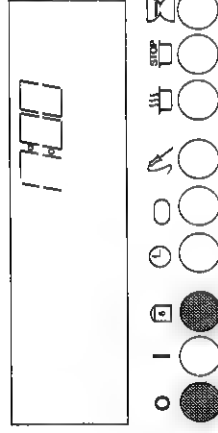
Belysning i ugnen

När ugnen används kan du släcka lampan genom att trycka på knapp .

Släcka belysningen i display

När ugnen inte används kan du släcka ner i displayen genom att trycka på knapp .

Klockan visar




Rengöring vid kraftig nedsmutsning

Överkok, fettspill och kraftiga fettstänk skall alltid tas bort innan ugnen skall rengöras.

Gör så här:

1. Avlägsna så mycket av besvärliga fläckar som möjligt genom att skrapa med ett träredskap.
2. Dränk in ugnens sidor och bakvägg i en kraftig lösning av såpa och varmt vatten. Använd en svamp eller en mjuk borste. Gnid ordentligt.
3. Låt det sitta ca 1 timme.
4. Ugnen efterrengörs under 1½ timme på max.

När efterrengöringen är klar kan det ligga förkolnat damm i ugnens botten. Detta är resterna av den bortbrända smutsen. Det avlägsnas lättast med en urvriden trasa.

 Använd inte ugnsurengöringsmedel och vassa föremål på katalytisk emalj.

Ugnsbotten

Ugnsbotten är tillverkad av rengöringsvänlig slät emalj. Torka av botten varje gång du har använt ugnen. Använd en urvriden trasa, gärna tillsatt lite handdiskmedel.


Vid kraftig nedsmutsning kan du göra följande:

1. Lossa försiktigt smutsen med en stekspade av trä.
2. Fördela såpa, gärna flytande, med en svamp.
3. Stäng ugnsluckan och slå på ugnen på 100°C under 10 min.
4. Tvätta ur ugnen med rent vatten när den har svalnat. Det kan vara nödvändigt att "gå försiktigt efter" med en vit skursvamp. Torka efteråt.

Ugnsurengöringsmedel kan även användas. Följ anvisningen för aktuell produkt.

Varmluftsfläkten

Fläkten kan bli nedsmutsad av fettstänk från stekning. Kontrollera fläkten var fjärde månad och rengör den vid behov.

 Stäng av huvudsrömbrytaren för produkten, då det inte får finnas ström till produkten, när varmluftsfläkten rengörs.

Skötsel och rengöring

Front i rostfritt stål

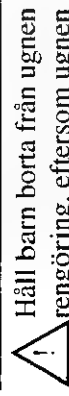
Daglig rengöring klaras med en hårt urvriden trasa. Vid kraftigare nedsmutsning användes handdiskmedel. Rengör alltid i stålets slipriktning. För att stålet skall bevara sin glans rekommenderar vi att du använder ett polermedel för rostfritt stål med jämna mellanrum. Polera alltid i stålets slipriktning (på tvären).

Ugnen

Ugnens sidor, tak och bakvägg har katalytisk emalj, som delvis rengör sig själv vid temperaturer över 200°C.

Efter tillagning vid låga temperaturer och med kraftiga fettstänk skall ugnen rengöras.

1. Vrid knapp **B** till över/undervärme.
2. Vrid knapp **A** till max.
3. Låt ugnen stå i denna inställning under 1½ timme.



Håll barn borta från ugnen rengöring, eftersom ugnen blir varmare än vid normal användning.

Stektermometern

Termometerns temperatur kan ställas in mellan 30°C och 99°C. Stektermometerns plastdelar skall vid användning befinna sig minst 4 cm från takelementet.

När stektermometern är ansluten kan du inte samtidigt ställa in en tillagningstid/stopptid.

Stektermometern får ej användas vid grillning.

Användning

Exempel:

Steken skall tillagas med funktionen lågtemperaturstekning.

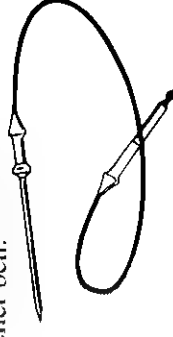
1. Placera stektermometerns kännare mitt i steken.
2. Sätt in stektermometerns kontakt i uttaget i ugnens högra sida.
3. Starta ugnen. Tryck på **ⓘ**.
4. Välj ugnsfunktion. Vrid på knapp **B**.

Om du väljer en annan funktion än lågtemperaturstekning och du vill använda en annan ugnstemperatur än den på förhand inställda skall du nu ändra in temperaturen genom att vrida på knapp **A**:

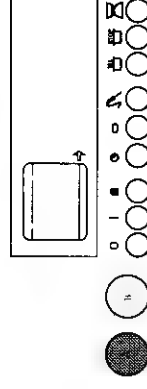
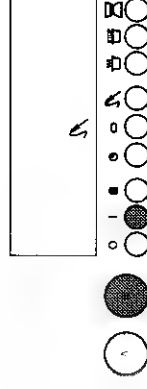
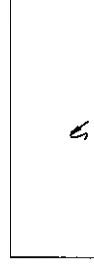


Temperaturavkännaren sticks i maten för att mäta kärntemperaturen.


Viktigt: Spetsen skall placeras mitt i steken och inte nära fett eller ben.




Klockan visar

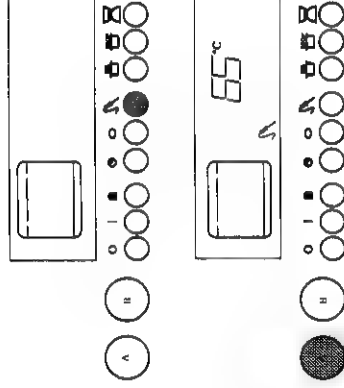


5. Ställ in köttets temperatur.


Tryck på .

6. Släpp knappen och vrid på

Knapp .



När ugnen startar visar displayen en centrumtemperatur på 30°C. Efterhand som kärntemperaturen i köttet stiger visas aktuell temperatur i displayen. När inställd kärntemperaturen nås hörs tre korta ljudsignaler och ugnen stängs av. Med korta mellanrum hörs en ljudsignal som en upplysning om att maten är färdig.

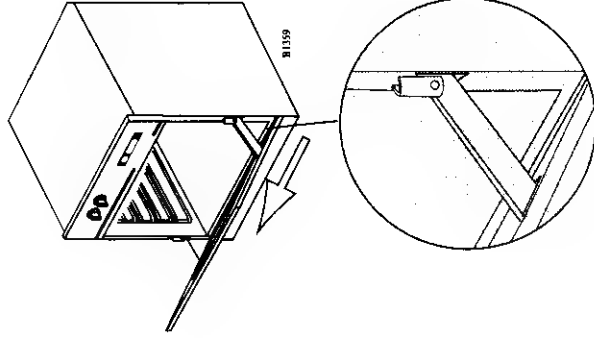
När ugnen är avstängd blinkar ugnssymbolen, detta försvinner först när du trycker på knapp .

Vädringsläge

Varje gång ugnen har använts bör luckan ställas på glänt, så att fukt i ugnsutrymmet försvinner.

Gör så här:

1. Öppna luckan och fäll upp de två låsspärrarna.
2. Stäng luckan tills spärrarna tar stopp.



* Håll inte t ex kall pannkakssmet i en het långpanna.

* Det är bättre att grädda t ex två limpor på en plåt, än en stor mitt på plåten.

* En djupfrysad pizza, direkt från frysen, innebär stora spänningar i plåten och därmed risk för skevhet.

Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt både i över- och undervärme och varmluft. Välj en ugnssäker form med låg kant där köttstycket precis får plats, så undviker du att skyn torkar in och bränner fast. Vid ugnsbakning av julsinka bildas det i regel mycket späd. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den om du använder en stekpåse, klipp då hål i ett hörn på påsen innan den sätts in i ugnen. Du minskar då risken att bränna dig på het ånga när påsen skall öppnas.

Upptining med varmluft

Välj funktionen varmluft. Vid upptining av kött, fisk, glaserade eller fyllda bakverk, t ex rulltårter, skall temperaturen vara nollställd. Galler/plåtar kan placeras på flera falser om du har mycket att tina. Tid kan ej anges, prova med en provsticka.



Upptining/värming

Välj varmluft och temperaturen 200°C. Maten tinas i täckta formar. Om du använder plastkäril, kontrollera att det tål minst 200°C. Placera formarna på ugnsgaller i en eller flera nivåer. Tiden varierar beroende på mängd och typ av mat. När maten tinat, kan du med fördel använda en stektermometer för att värma till lagom ättemperatur.


Automatiskt stopp av ugnen

Exempel:

Ugnen skall tillaga på varmluft vid 170°C under 30 min. Klockan är 17.00.

1. Starta ugnen. Tryck på .
2. Välj ugnsfunktion, vrid på funktionsknapp B.
3. Tryck på . Släpp knappen.
4. Ställ in tillagningstiden med hjälp av knapp A.

När den inställda tillagningstiden har gått hörs tre ljudsignaler och ugnen stängs av.

Med korta mellanrum hörs en ljudsignal som en upplysning om att maten är färdig. När ugnen är avstängd blinkar ugnssymbolen, detta försvinner först när du trycker på knapp .

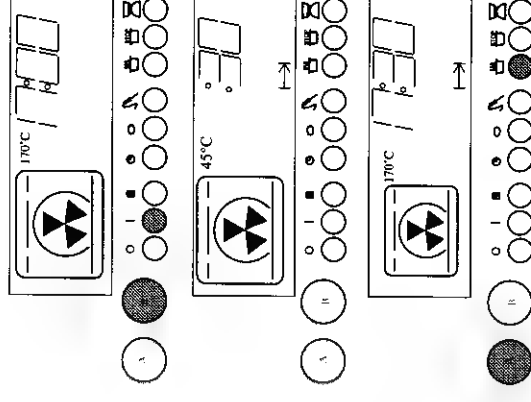
Automatiskt start och stopp av ugnen

Exempel:

Klockan är 17.00.

Ugnen skall automatiskt starta med att tillaga en rätt. Rätten skall tillagas med varmluft vid 170°C under 30 min. Rätten skall vara färdig kl 18.00.

Klockan visar



1. Starta ugnen. Tryck på **1**.
2. Välj ugnsfunktion, vrid på funktionsknapp **B**.
3. Tryck på **⏸**. Släpp knappen. Ställ in tillagningstiden med hjälp av knapp **A**.
4. Välj stopptid. Tryck på **⏸**. Släpp knappen. Ställ in stopptiden med hjälp av inställningsknapp **A**.

Ugnen är nu inställd för att starta automatiskt.

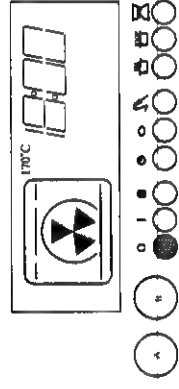
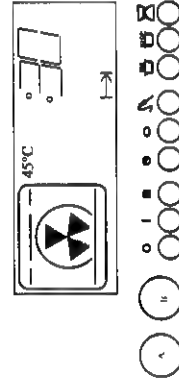
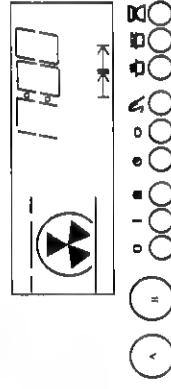
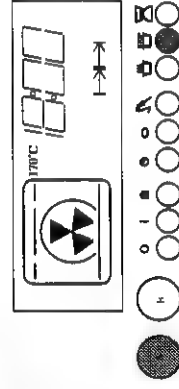
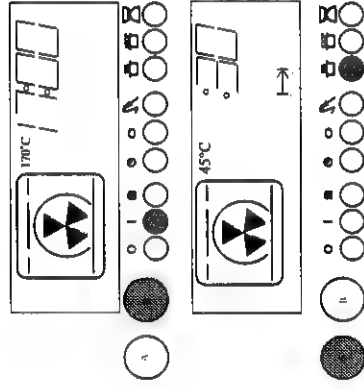
5. I displayen visas endast tidpunkt, val av ugnsfunktion samt symbol för start- och stopptid.

När klockan är 17:30 startar ugnen automatiskt på varmluft 170°C.

När den inställda tillagningstiden har gått hörs tre ljudsignaler och ugnen stängs av. Med korta mellanrum hörs en ljudsignal som en upplysning om att maten är färdig. När ugnen är avstängd blinkar ugnssymbolen, detta försvinner först när du trycker på knapp **O**.

i Kom ihåg att ta hänsyn till ugnens uppvärmningstid när du ställer in tillagningstiden.

Klockan visar



Allmänt om bakning

Tänk på att kontrollera gräddningstiden när du börjar använda en ny ugn. I många äldre recept finns ofta angivet en något högre ugnstemperatur.

I dagens moderna ugnar sker gräddningen vid lägre temperatur. Sänk därför temperaturen om gräddningstiden är för kort. En för hög temperatur ger ett ojämna resultat.

▲ Varmluft

Unyttja ugnsutrymmet genom att laga mat på flera plåtar/galler samtidigt. Du kan blanda olika rätter, tex förrätt, huvudrätt och dessert så länge de kräver samma ugnstemperatur. Men tiden i ugnen kan variera för de olika rätterna.

▲ Sätt in maträtter i kall ugn och utnyttja eftervärmen genom att stänga av ugnen 10-15 min. innan maten är klar.

Bakning med varmluft

Färgsättning sker när en ytas temperatur stiger och fukt försvinner.

* Med varmluft blir färgsättningen något annorlunda. Den varma luften cirkulerar och påverkar ytans temperatur runt om. Vid färgsättning av tex bullar, kan sidorna därför få lite mer färg än toppen

- * Bullar/bröd måste vara väljasta. För dåligt jästa bullar blir lätt missformade vid gräddningen och ojämnt färgsatta.
- * Placera inte bullarna för tätt på plåten. Om bullarna står för nära varandra och jäser ihop, kan inte luften cirkulera runt bullen.
- * Kontrollera gräddningstiden och ta inte ut plåten för tidigt. Färgsättningen sker olika fort i början av gräddningen. Vissa bullar kan ha fått färg, medan andra är ljusa, efterhand sker en viss utjämning.
- * Med för hög ugnstemperatur blir färgsättningen ojämn, ytterkanterna brända, höjden dålig på matbröd och sockerkakor spricker.
- * Placera helst matbröd/sockerkakor i luftens riktning, d.v.s. brödet/formens kortsida mot luckan.

Allmänt om bakplåtar och långpanna

Dessa kan slå sig om de utsatts för stora temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av bakverk. Oftast försvinner skevheten när plåten svalnat.

* Placera inte en het plåt/långpanna på exempelvis en kall diskbänk

Tabell för lågtemperaturstekning

Lämpar sig inte för stekar av griskött och stek som väger över 2,5 kg.

Stekning	Fäls	Centrum-temperatur i köttet	Ca tid i timmar och min
Nötkött			
Rostbiff ca 800-1500 g	2-3	60-65°C	2 timmar
Hel oxfilé ca 600g, brun först	3	58-62°C	1 timme 30 min
Nötkstek 2000 g	2-3	75°C	4 timmar
Bogstek u ben ca 800 g bryn först på panna	3	62°C	2 timmar
4 biffar av entrecôte 1 – 1,5 cm bryn första på panna	3		45 min
T-benstek ca 700 g 2,5 – 3 cm bryn första på panna	3		1 timme 20 min
Lammkött			
Lammstek ca 2000 g	2-3	65-75°C	4 timmar 15 min
Griskött			
Fläskfilé ca 400 g bryn först på panna	3	70°C	1 timme

Låt steken stå övertäckt 20 min efter stekning

Detta program lämpar sig för stekar som väger upp till 2500 g.

Bryn först

Vi rekommenderar att köttbitar som väger 800 g eller mindre först bryns. Bryn först köttet i margarin på en panna.Hela köttbitar skall först brynas 4-5 min. Kött i skivor skall först brynas 1-1,5 min.

2310

Signalur

Exempel:

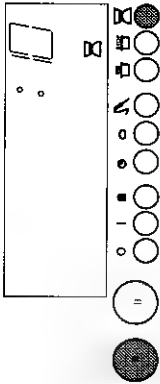
Signaluret skall ställas in på 10 min.

- 1. Tryck på . Släpp knappen.
- 2. Ställ in tiden med hjälp av knapp .

När inställd tid har nåtts hörs tre

ljudsignaler.

Med korta mellanrum hörs en ljudsignal.



Energisparfunktion

Ugnen har en inbyggd sparfunktion som betyder att ugnen automatiskt stänger av värmen och utnyttjar ugnens eftervärme. Detta spar energi.

Energisparfunktionen finns då följande kombinationer väljs

Ugns funktion	Val av klockfunktion	
	Automatiskt stopp	Automatiskt start och stopp
Varmluft	X	X
Traditionell	X	X
Pizza/paj	X	X

Värmen stängs automatiskt av:

5 min före stopptid, när tillagningstiden är mellan 30 och 59 min.




10 min före stopptid, när tillagningstiden är över 59 min.

Lampan i ugnen förblir tänd när värmen stängs av.

Energisparfunktionen är en förprogrammerad funktion. Du kan inte själv ändra tiderna eller välja bort funktionen.

Du kan inte se att värmen har kopplats bort.

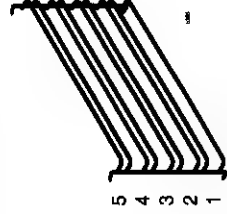
Tabell för stekning

Stekning				Varmluft	
				Vanl. ugn	Varmluft
Rostbiff	2	55-60	70-85	125	120
Nötstek, rosa	2	65	85-100	125	120
Nötstek, genomstekt	2	70-75	100-110	125	120
Skinkstek	1-2	80	90-105	170	160
Karré med ben	1-2	85	105	170	160
Revbenspiäll, tjocka	2	-	90	175	165
Rimmad skinka i folie	2	73-75	60-70	170	160
Lamm/kalvstek, rosa	2	70	90	170	160
Lamm/kalvstek, genomstekt	1-2	75	105	170	160
Kyckling, delad	3	-	45	200	175
Kalkon, helstekt, färserad	1-2	-	50	160	150
Kalkonbröst	3	62	60	200	175

Använd en ugnsfast form, som passar till storleken på köttet eller fisken, så slipper du vidbränd sky.

Använd stektermometer när du steker kött, så får du alltid den genomstekning du önskar. Se till att spetsen på stektermometern ligger mitt i köttstycket, inte mitt i fett eller mot ben.

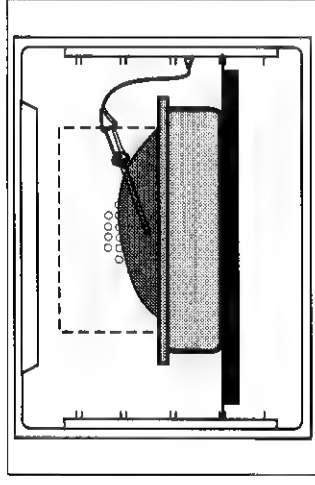
637



Användning av stektermometer

För att få bästa resultatet skall spetsen på stektermometer sitta i den tjockaste delen av steken. Spetsen får inte stöta emot fett eller ben, då termometern i så fall kommer att visa fel. Hela spjutspetsen skall var inne i köttet, eftersom ugnsvärmen påverkar termometern. När den önskade temperaturen har nåtts tas steken ut, täcks med aluminiumfolie och vilar ca 20 min. Steken är därefter lättare att skära upp och mindre köttsaft går till spillo.

i Kom ihåg att stektermometers plastdelar skall befinna sig minst 4 cm från takelementet.



Max 5 dl vatten

Ugnen

! Lägg aldrig aluminiumfolie, en plåt eller en ugnspanna direkt på ugnsbotten. Emalj kan skadas p g a överupphettning. Ugnen blir varm under användningen, håll barn under uppsyn.

Varmluft

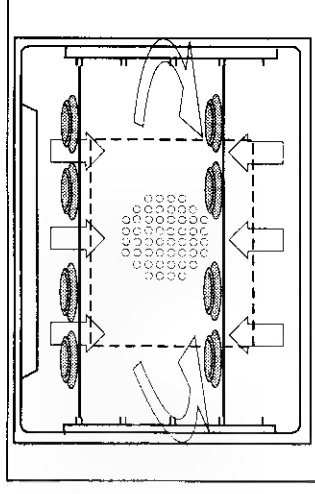
Ugnen värms upp av tak-och botten-element samt ringelementet runt fläkten. Den varma luften cirkulerar i ugnen. Matlagning och bakning blir mer rationell, eftersom två plåtar samtidigt i ugnen ger totalt kortare gräddningstid.

Se till att ha avstånd mellan plåtarna så att luften kan cirkulera samt att jäsdegare och sockerkakor har plats att höja sig under gräddningen.

Temperaturen skall vara ca. 15-20% lägre än vid över/undervärme. Vid bakning bör ugnen vara uppvärmd men vid matlagning kan start ske från kall ugn.

OBS! Vid gräddning av bakverk som skall ha hög temperatur och kort gräddningstid rekommenderas inte varmluft. En för hög ugnstemperatur ger ojämn färgsättning (Se vidare under tips och råd).

Ugn har en förinställd temperatur på 170°C.

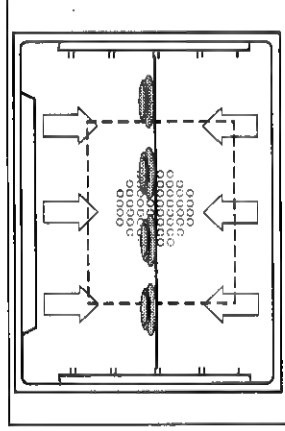


Över/undervärme

Tak- och bottenelement är inkopplade.

Kan i princip användas vid all matlagning och bakning. Resultatet kan påverkas av inställd temperatur, formars material och färg. Vid gräddning i ljusa aluminiumformar får undersidan bättre färg om formen placeras på en plåt istället för på gallret.

Ugnen har en förinställd temperatur på 200°C



Gratinering/Intervallgrill

Intervallgrill är en kombination mellan varmluft och grill.

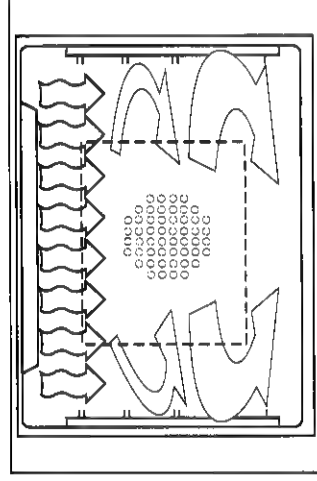
Grillelementet är inkopplat för färgsättning samtidigt som fläkten får den varma luften att cirkulera.

Vid tillagning med intervallgrill skall temperaturen ligga 15-20% lägre än vid över/undervärme. Vid tillagning med intervallgrill används en plåt.

Intervallgrill är lämpad för

gratinering och annan matlagning, som skall ha gyllene yta, t ex potatisgratäng, råstekta potatis. Utmärkt att även använda till "höga" maträtter, T.ex. grillering av julsinka, som ska ha färg runt om.

Intervallgrill är inte lämpad för bakning.



Stekning

Denna ugn är väl isolerad. Det medför att det blir relativt hög fuktighet i ugnen. Därför skall vatten inte tillsättas vid stekning.

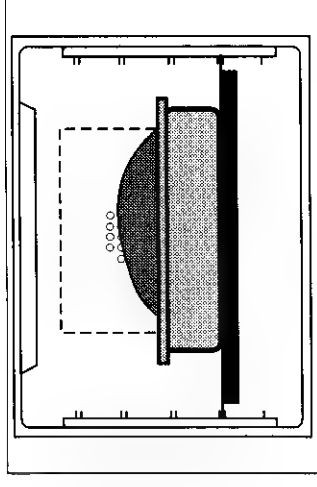
Om du vill ha steksky till sås så lägg steken i en ugnssäker form som passar till steken och häll i max 5 dl vatten. Ytterligare vatten skall ej tillsättas under tillagningen. Om du använder för mycket vatten i ugnen bildas kondensvatten, vilket kan rinna ut på golvet, och du måste använda onödigt mycket energi.

Över/undervärme, varmluft och intervallgrill lämpar sig för stekning. Intervallgrill är speciellt användbar för stekning av rätter

som skall ha spröd yta, som t ex kyckling, fläskstek, lammstek etc. Vid användning av **varmluft** och **intervallgrill** skall du dock tänka på att ugnsrummet blir kraftigt nedsmutsat p g a den cirkulerande luften, vilken virvlar fettstänk runt i ugnsutrymmet.






Om du vill använda stekpåse skall det ena hörnet klippas av innan stekpåsen placeras i ugnen. På så sätt undviker du att du bränner dig på varm ånga när påsen öppnas.



Max 5 dl vatten

Inställningsschema för matlagning

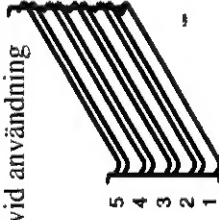
Matlagning			
Fisk, kokning	1-2	170-180	**
Fisk, stekning	1-2	190-210	**
Köttfärslimpa	3-4	190-210	50-65
Gratäng	2-3	190-210	55-65
Leverpastej	2-3	190-210	55-65
Pizza	3-4	210-235	30-40
Pajer	3-4	210-235	35-45
Lasagne	3-4	200-225	50-60
Potatisgratäng	3-4	200-225	65-70

Vid tillagning på 2 bakplåtar skall man välja fals 1+4 eller 2+5

** När man steker eller kokar fisk i ugnen är tillagningstiden beroende av fiskens tjocklek. Ju tjockare fisk, desto längre tillagningstid. Fisken är färdig när fiskköttet är vitt och ogenomskinligt. Stick med en gaffel vid ryggbenet.

Släpper köttet lätt är fisken färdig. Tabellen är vägledande.

Se också avsnittet " Råd och tips vid användning av ugnen " .



Pizza/paj program

Med denna funktion fås kraftig undervärme och mindre övervärme.

Den kraftiga undervärmen garanterar att pizza- och pajbottnar blir spröda.

Vid gräddning av pajer är det

inte nödvändigt att förgrädda bottnen.

Mindre värme uppifrån gör att ytan blir mjuk och gyllen, i stället för hård. När

du använder pizza/paj funktionen skall

ugnen förvärmas. Uppvärmningstiden

till 200°C är ca 20 min. Använd den

temperatur och tid som rekommenderas

i receptet. Sätt de saker du vill tillaga

på en bakplåt. Sätt in plåten på 3:e

falsen. du kan inte använda

stektermometer tillsammans med

pizza/paj funktionen. Pizza/paj

funktionen har en förinställd







temperatur på 200°C.

Lågtemperaturstekning

Denna funktion är väl lämpad för stekning av kött, som väger upp till 2500 g. Vid denna funktion används tak- och bottenlement samtidigt som varmluftsfläkten går med halv hastighet. Ugnen värmer upp till 130°C, varvid köttets porer stängs. Därefter sänks temperaturen automatiskt till 90°C. Köttet steker vidare vid låg temperatur under lång tid. Detta ger ett mycket mört resultat.

Temperaturen är inställda på förhand och kan inte ändras. Med detta program startar man alltid med kall ugn. Vid stekning av mindre köttbitar, som väger upp till 800 g, rekommenderar vi att köttet först bryns på en panna. Använd alltid den elektroniska stektermometern till hela köttbitar. Det är svårt att ange en exakt stektid för de enskilda köttbitarna, eftersom stektiden beror på köttets form. I tillagningsschemat för lågtemperaturstekning kan du se hur lång tid det cirka tar.

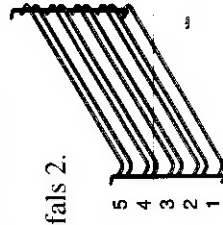
Inställningsschema för bakning

Bakning	Över/undervärme		Varmluft	
				
				
Matbröd				
Mörka portionsbröd	3	200	2+5	170-190 12-15
Ljusa portionsbröd	3	225	2+5	190-200 10-14
Lätta limpor, formbröd	1	190-200	1+4	175-185 40-45
Tunga limpor,	1	175-200	1+4	160-185 60-75
Hållkakor, tekakar	2-3	200-225	2+5	170-190 15-20
Vetebröd				
Bullar	3	210-225	2+5	180-190 10-15
Längder, kransar	2	190-200	2	180-190 20-25
Mjuka kakor				
Muffins	3	200	2+5	175-190 15-20
Rulltårta	3	225	Ej lämpat	
Mjuk kaka med lite fett**	1-2	175-190	2	165-180 35-45
Mjuk kaka med mycket fett**	1	150-175	1	150-160 50-60
Småkakor				
Mördegkakor	3	175-200	2+5	165-185 10-16
Maränger	3	100	2+5	100 50-60
Pepparkakor	3	175	2+5	165 7-10

Då du använder långpannan, bör denna placeras på den högre rekommenderade falsen, eftersom den är djupare än en bakplåt.

**Används mörk bakform, placera alltid formen på galler och fals 2.

Välj temp. 160-180°C



Upptining/torkning

Ringelementet och varmluftsfläkten är inkopplade. Med denna funktion får du en skonsammare upptining samt torkning av t ex kryddgrönsaker flera plåtar på en gång, om det är mycket som skall tinas/torkas. Det är inte möjligt att ange tid, eftersom den varierar med mängd och typ. Funktionen har en förinställd temperatur på 40°C. Du kan inte ändra temperaturen.

Bakning/matlagning

Vid temperaturskillnader och/eller ojämn placering av matvaror på bakplåtarna kan plåtarna "slå sig". Det gäller speciellt vid tillagning av frusen pizza, pommes frites och dylikt.

i Stick i mjuka kakor ca 5 minuter innan de beräknas färdiga, så har ni möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av receptet, formens material, färg, form och storlek.

Vid tillagning i ljusa metallformar samt i formar av porslin och glas skall formen placeras på en bakplåt. Vid tillagning i mörka metallformar skall formen placeras på gallret. Med traditionell ugn får hela ytan likartad färg.

Med över/undervärme får hela likartad färg. Med varmluft blir det mer rationellt att baka/lag mat, men färgen blir mer ojämn. För att få bästa resultatet skall

bakverk/maträtt placeras så de inte stör luftströmmen för mycket. Dvs bullar och liknande skall placeras i raka rader. Avlånga bakverk såsom baguetter, stänger, sockerkaka och dylikt skall placeras med ändarna mot bakvägg och ugnslucka.

Varmluft är mindre lämpligt för bakning av bakverk med högt sockernehåll och/eller skall ha höga temperaturer under kort tid.

Varmluft kan tillaga olika rätter samtidigt som exempelvis förrätt, huvudrätt och efterrätt. du skall tänka på att välja rätter som skall tillagas vid samma temperatur.

Intervallgrill lämpar sig för gratinering eller annan matlagning som skall ha en gyllen yta, t ex potatisgratäng, råstek potatis eller liknande. Intervallgrill lämpar sig inte för bakning.

Grillning

Vid grillning skall temperaturen vara 250°C. Om du vill ha en mer skonsam grillning kan du välja en lägre temperatur.

Torka av det som skall grillas med hushållspapper. Om det är fuktigt blir det kokt i stället för grillat. Låt grillen värmas upp i 5 min innan det som skall grillas sätts in i ugnen.

Lägg det som skall grillas på ugnsgallret och placera gallret på den fals som rekommenderas i inställningsschemat.

Klä ugnspannan i aluminiumfolie och placera den under gallret.

Ugnspannan samlar upp fettstänk etc, det underlättar rengöringen.

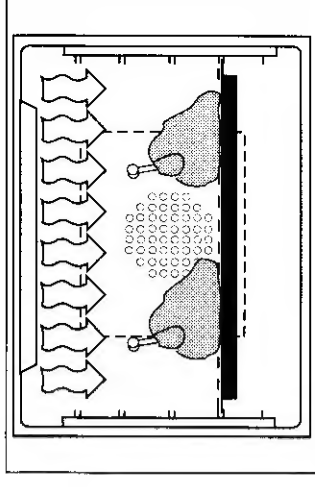
Ugnsluckan skall vara stängd under grillning.

Håll uppsyn under grillningen.

För lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat.

Vänd det som skall grillas minst en gång under grillningen.

Stektermometer kan inte användas vid denna funktion. Grillen är på förhand inställd på en temperatur på 250°C. du kan ändra temperaturen genom att vrida på inställningsknapp(A).



Fisk och ljust kött (fågel), kalv och gris) får inte färg lika lätt som mörkt kött (nötkött och vilt).

Intervallgrill

Intervallgrill är en kombination mellan varmluft och grill.

Grillelementet är inkopplat för färgsättning, samtidigt som fläkten får den varma luften att cirkulera.

Vid tillagning med intervallgrill skall temperaturen vara 15-20% lägre än med traditionell ugn.

Stektermometern kan inte användas med denna funktion.




Intervallgrill har en förinställd på temperatur på 190°C.

Undervärme

Endast bottenelementet är inkopplat. Funktionen kan användas i kombination med över/undervärme för att ge ytterligare gräddning.

Undervärme har en förinställd temperatur på 120°C.

Inställningsschema för grillning

Grillning			 Minut	
			1:a sidan	2:a sidan
Fläskkotlett	3-4	250	7-9	4-6
Lammkotlett	3-4	250	7-10	5-6
T-benstek (2-4 cm)	2-3	250	7-10	6-8
Kyckling, delad	2-3	250	20-25	15-20
Grillkorv	3-4	250	3-4	1-2
Revben (förkokta 20 min)	2-3	250	15-20	15-20
Fisk (Skivor av torsk el lax)	3	250	10	5
Rostat bröd	3-4	250	2-3	1-2

Man får mer skonsam grillning genom att placera maten en fals längre ner i ugnen. Grilltiden blir lite längre.

